

|        |              |
|--------|--------------|
| 資料提供   | 令和2年9月17日    |
| 担当課    | 和歌山県健康推進課    |
| 担当者    | 並川・花光        |
| 電話(直通) | 073-441-2643 |

## 腸管出血性大腸菌感染症の集団発生について(第2報)

令和2年9月11日に発表した、御坊保健所管内において発生した腸管出血性大腸菌感染症の集団発生に関して、検査の結果、下記のとおり判明しましたので、お知らせします。

なお、今回の情報提供は、広く腸管出血性大腸菌感染症に対する啓発と注意喚起を目的に行うものです。

感染症の予防及び感染症患者に対する医療に関する法律第3条及び第4条において求められているように、患者の人権尊重にはご配慮、ご理解いただきますようお願いいたします。

### 1 病名

腸管出血性大腸菌感染症 (O 26) ペロ毒素+(VT1)

### 2 概要

- 令和2年9月1日及び8日に御坊保健所に腸管出血性大腸菌の患者1名ずつ届出があった。
- 御坊保健所が患者の通う保育施設、家族等に対し、健康調査、疫学調査を実施。
- 9月17日までに園児7名(内3名無症状病原体保有者)及び職員1名(無症状病原体保有者)から腸管出血大腸菌が検出された。その他59名については陰性であった。
- 陽性者の家族(対象者27名)の内23名を検査し、5名から腸管出血性大腸菌が検出された。(いずれも無症状病原体保有者)

### 3 検査結果(最終)

| 区分   | 園児 | 職員   |     | 陽性者の家族 | 合計 |
|------|----|------|-----|--------|----|
|      |    | 調理員等 | その他 |        |    |
| 検査対象 | 54 | 3    | 10  | 27     | 94 |
| 検査済  | 54 | 3    | 10  | 23     | 90 |
| 陽性者  | 7  | 0    | 1   | 5      | 13 |

### 4 対応

御坊保健所は、患者が通う保育施設、家族等に対し健康調査、疫学調査及び十分な手洗いなど二次感染予防の指導を行いました。

園として9月14日から17日まで閉鎖措置をするとともにあらためて施設内消毒及び職員への感染予防対策の研修を実施しました。

### 5 その他

#### 1) 今年(令和2年)1月からの県内の腸管出血性大腸菌感染症発生状況

|              | 患者数 | 無症状保菌者 | 合計 |
|--------------|-----|--------|----|
| 腸管出血性大腸菌O157 | 5   | 1      | 6  |
| 腸管出血性大腸菌O26  | 4   | 10     | 14 |
| 腸管出血性大腸菌O不明  | 1   | 0      | 1  |

(今回の事例を含む)

〈参考〉令和1年1年間での県内の腸管出血性大腸菌感染症発生状況

|              | 患者数 | 無症状保菌者 | 合計 |
|--------------|-----|--------|----|
| 腸管出血性大腸菌O157 | 17  | 4      | 21 |
| 腸管出血性大腸菌O26  | 1   | 0      | 1  |
| 腸管出血性大腸菌O不明  | 1   | 2      | 3  |

## 2) 感染予防

腸管出血性大腸菌感染症は、年間を通じ発生しますので注意が必要です。  
感染予防のポイントは、

①調理や食事の前には十分に手を洗いましょう。

また、外出から帰ったときや、トイレから出たときには、薬用石鹸等を用いて十分に手を洗うことが大切です。

②生肉は、中まで十分に加熱（中心部を75℃1分間以上）してください。

③調理器具は食品ごとにこまめに流水で洗い、熱湯をかけておきましょう。

生肉を扱った調理器具で他の食材を扱うと感染の原因となることがあります。

④焼肉などのときは、生肉を取る箸と食べる時に使う箸を別々にしましょう。

3) 下痢や発熱を伴う腹部症状があるときは、早めに医療機関を受診するよう、報道各社から県民のみなさんへ情報提供をお願いいたします。

★プライバシーの保護については、十分な御配慮をお願いいたします。  
施設等での取材はご遠慮頂きます。